

Cooker
Installation and use

K1G2S/HU

Konyhabútor
Beépítés és használat

 **INDESIT**



GB	Cooker with gas oven	
	Instructions for installation and use	3
HU	Gáz sütővel rendelkező tűzhely	
	Használati útmutató	12

Important safety warnings

To maintain the **EFFICIENCY** and **SAFETY** of this appliance, we recommend:

- call only the **Service Centers authorized by the manufacturer**
- always use **original Spare Parts**

- 1 This appliance is intended for nonprofessional use within the home.
- 2 These instructions are only for those countries whose symbols appear in the booklet and on the serial no. plate of the appliance.
- 3 **This owner's manual is for a class 1 appliance (insulated) or class 2, subclass 1 appliances (installed between two cabinets).**
- 4 Before using your appliance, read the instructions in this owner's manual carefully since it provides all the information you need to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
- 5 When you have removed the packing, check that the appliance is not damaged. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your nearest Ariston Service Centre. Never leave the packing components (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) within the reach of children since they are a source of potential danger.
- 6 The appliance must be installed only by a qualified technician in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all liability for improper installation, which may result in personal injury and damage to property.
- 7 Before plugging the appliance into the mains, check that the specifications indicated on the date plate (on the appliance and/or packaging) correspond with those of the electrical and gas systems in your home.
- 8 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Switch off the main switch and gas supply when you are not using the appliance.
- 9 The openings and slots used for ventilation and heat dispersion must never be covered.
- 10 This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use (e.g. heating rooms) is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all liability for damage resulting from improper and irresponsible use.
- 11 To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners. Turn the handles of pots and pans inwards to avoid knocking them over accidentally.
- 12 Some parts of the appliance remain heated for a long time after use. Make sure not to touch them.
- 13 Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
- 14 When using small electric appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
- 15 Make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- 16 When the appliance is in use, the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
- 17 **Gas appliances require regular air exchange to ensure trouble-free performance. When installing the cooker, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- 18 If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the same from sliding off the pedestal itself.

Installation

All instruction on the following pages must be carried out by a competent person (corgi registered) in compliance with gas safety (installation and use) regulation 1984.

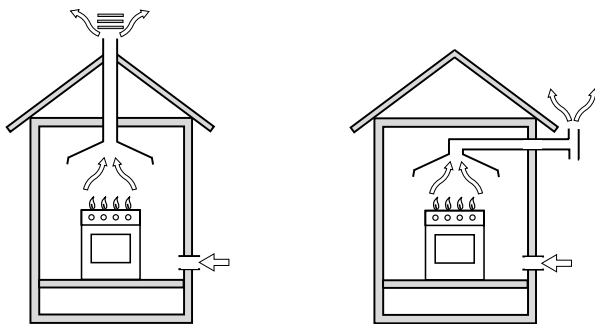
Important: disconnect the cooker from the electricity and gas supply when any adjustment, etc.

Positioning your appliance

Your cooker is designed with a degree of protection against overheating in class X; the appliance can therefore be installed next to cabinets, provided the height does not exceed that of the hob. The wall touching the back panel of the cooker should be non-inflammable. Remember that during use, the back panel of the cooker may reach a temperature up to 50°C above that of the room temperature.

Important: this appliance may be installed and used only in permanently ventilated rooms in compliance with current directives. The following precautions should be taken:

- a) The room must be provided with an external exhaust system obtained with a hood or with an electric ventilator that goes on automatically each time the unit is switched on.



In the case of chimneys or flues with branches (for cookers)

Directly to the exterior

- b) The room must be provided with a system for air inflow which is necessary for a regular combustion. The air flow necessary for the combustion should be at least 2 m³/h for kW of installed power. The system may be realized by drawing the air directly from outside the building through a pipe that has at least a 100 cm² useable section and which must not be accidentally obstructed (Fig. A). And further it may be realized indirectly from other adjacent rooms which are provided with a ventilation pipe for the expulsion of the fumes to the outside of the building as foresaid, and which must not be part of the building in common use or rooms with risk of fire, or bedrooms (Fig. B).

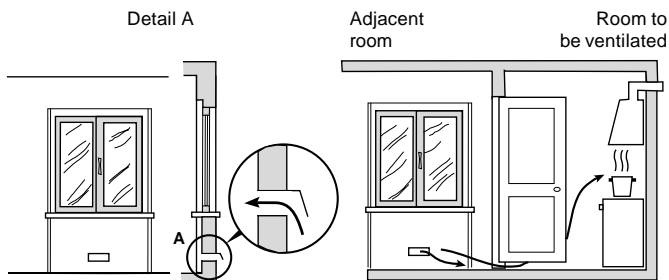


Fig. A
Examples of ventilation openings for the comburent air

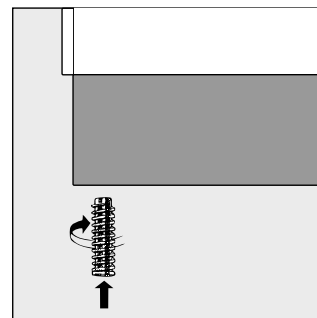
Fig. B
Increased opening between the door and and floor

- c) During prolonged use of the appliance you may consider it necessary to open a window to the outside to improve ventilation.

- d) The liquefied petroleum gases, which are heavier than air, stagnate towards the ground. Therefore, the rooms containing LPG cans must have openings towards the outside in order to allow the venting from the ground of eventual gas leak. Thus, the LPG cans must not be installed or settled in rooms that are below the ground level, (cellar, etc.) whether the cans are empty or partially full. It is advisable to keep in the room only the can which is being used, and it must be placed away from direct heat sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) that could make the can reach temperatures higher than 50°C.

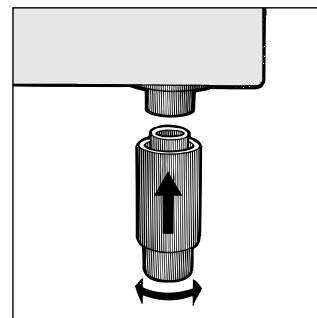
Levelling your appliance (only on a few models)

Your cooker is supplied with feet for levelling the appliance. If necessary, these feet can be screwed into the housings in the corners of the cooker base.



Mounting the legs (only on a few models)

Press-fit legs are supplied which fit under the base of your cooker.



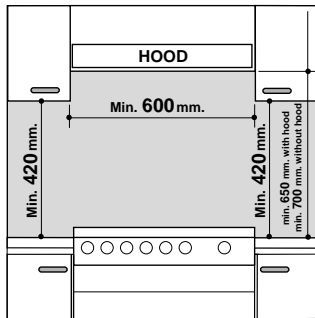
Installation of the cooker

The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable material. During operation the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

- a) The appliance can be placed in a kitchen, dining room or bedsit, but not in a bathroom.
- b) All furniture around the appliance must be placed at least 200 mm from the top of the cooker, should the surface of the appliance be higher than the worktop of this furniture. Curtains should not be placed behind the cooker or less than 200 mm away from the sides of the appliance.
- c) Any hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves.
- d) If the cooker is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 420 mm above

the hob. The minimum distance between the worktop and kitchen units made of combustible material is 700 mm.

- e) The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable materials.



Connecting the gas

The appliance should be connected to the mains or to a gas cylinder in compliance with current directives. Before making the connection, check that the cooker is regulated for the gas supply you are using. If not, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas". On some models the gas supply can be connected on the left or on the right, as necessary; to change the connection, reverse the position of the hose holder with that of the cap and replace the gasket (supplied with the appliance). When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current directive.

Important: check that the supply pressure complies with the values indicated in table 1 "Characteristics of the burners and nozzles" since this will ensure safe operation, correct consumption and ensure a longer life to your appliance.

Connection with hose

Make the connection using a gas hose complying with the characteristics provided in current directive. The internal diameter of the pipe used is as follows:

- 8mm for liquid gas;
- 13mm for methane gas.

When installing the hose, remember to take the following precautions:

- No part of the hose should touch parts whose temperature exceeds 50°C;
- The length of the hose should be less than 1500 mm;
- The hose should not be subject to twisting or pulling, and should not have bends or kinks.
- The hose should not touch objects with sharp edges, any moving parts, and it should not be crushed;
- The full length of the hose should be easy to inspect in order to check its condition;

Check that the hose fits firmly into place at the two ends and fix it with clamps complying to current directive. If any of the above recommendations can not be adopted, flexible metal pipes should be used.

Should the cooker be installed according to the conditions of Class 2, subdivision 1, only a flexible metal pipe which is in compliance with current safety standards should be used to make the connection to the gas mains.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

Remove the hose holder fitted on the appliance. The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. Only pipes and gaskets complying with current directives. The full length of the pipe must not exceed 2000 mm.

Tight control

Important: when installation has been completed, check the pipe fitting for leaks with a soapy solution. Never use a flame. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and is not crushed.

Connecting the supply cable to the mains

Install a normalised plug corresponding to the load indicated on the data plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).

The supply cable should be positioned so that it does not reach a temperature of more than 50°C with respect to the room temperature, along its length. Before making the connection, check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the mains is properly earthed in compliance with current directives and regulations;
- there is easy access to the socket and omnipolar circuit breaker, once the hob has been installed.

N.B: never use reducers, adaptors or shunts since they can cause heating or burning.

Adapting the cooker to different types of gas

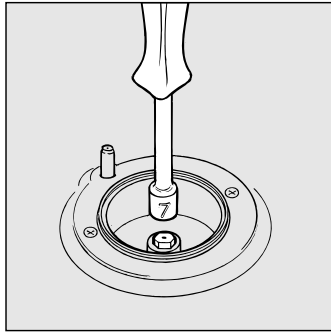
In order to adapt the cooker to a different type of gas with respect to the gas for which it was produced (indicated on the label attached to the lid), follow these steps:

- a) replace the hose holder mounted on the appliance with that supplied in the bag of "cooker accessories".

Important: the hose holder for liquid gas is marked 8, the hose holder for methane gas is marked 13. Always fit the sealing gasket.

- b) Replacing the burner nozzles on the hob:

- remove the grids and slide the burners from their housings;
- unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
- replace all the components by repeating the steps in reverse order.



c) Minimum regulation of the hob burners:

- turn the tap to minimum;
- remove the knob and adjust the regulation screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

N.B.: in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom.

- check that the flame does not turn off when you turn the tap quickly from high to low.

d) Regulating the primary air of the burners:

The primary air of the burners requires no regulation.

Adapting the gas oven to different types of gas

a) Replacing the oven burner nozzle:

- remove the warming drawer;
- remove the sliding protection "A" (see Fig.C);
- remove the screw and then the oven burner "V"(see Fig. D). Remove the oven door to facilitate this operation.
- unscrew the oven burner nozzle using the special socket spanner for the nozzles (see Fig. E), or better still a 7 mm socket spanner, and replace it with a nozzle suited to the new type of gas (see table 1).

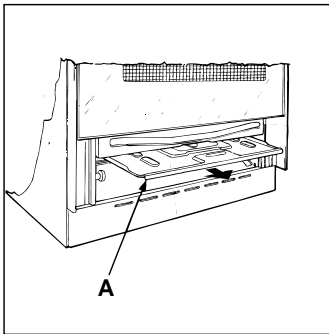


Fig. C

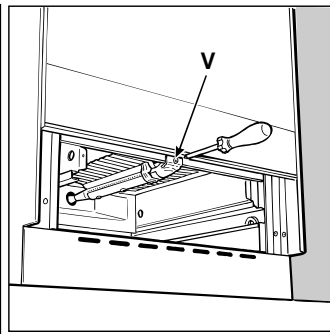


Fig. D

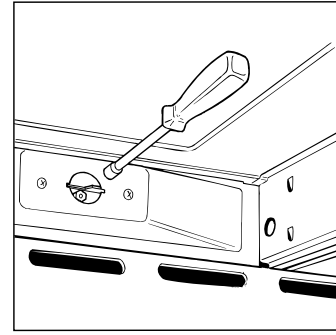
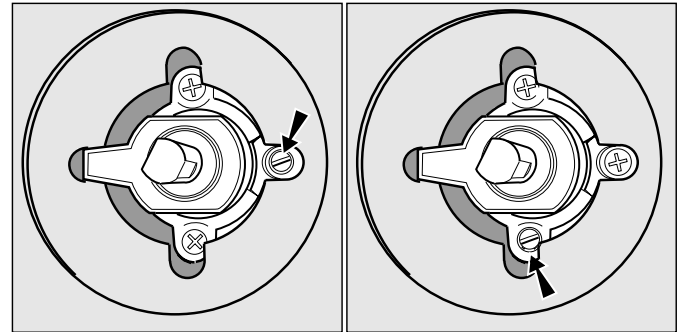


Fig.E

b) Minimum regulation of the oven burner without thermostat:

- light the burner as described in the paragraph "the oven knob" of the instruction booklet;
- take the knob to minimum, indicated by 1.
- remove the knob and turn the regulation screw which is positioned in or next to the tap pin until the flame is small but steady.

N.B.: in the case of liquid gas, the regulation screw must be screwed in to the bottom;



- check that the burner does not turn off when you turn the knob from high to low or when you open and close the oven door quickly.

Pay particular attention to the plug wires and thermocouple tubes.

Important

On completion of the operation, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. This sticker is available from our Service Centres.

Note

Should the pressure of the gas used be different (or vary) from the recommended pressure, it is necessary to fit a suitable pressure regulator onto the inlet pipe in compliance with current National Regulations relative to "regulators for channelled gas".

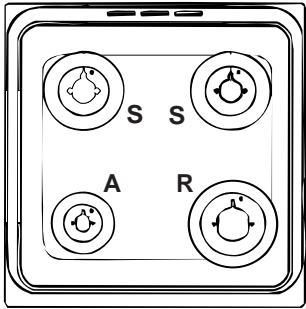
Burner and nozzle characteristics

Table1 (For Hungary)

Burner	Diameter (mm)	By-pass 1/100 (mm)	Thermal power kW Reduced	G 20			G 25.1			G 30		
				Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW Nominal	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW	Flow* l/h	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power kW Nominal	Flow* g/h
Fast (R)	100	41	0.80	128	3,30	314	128	2,85	262	87	3,00	218
Semi Fast (S)	75	30	0.50	104	2,10	200	104	1,95	179	70	1,90	138
Auxiliary (A)	51	30	0.50	76	1,15	109	76	1,05	97	52	1,00	73
Oven	-	48/49	1,00	107	2,20	209	107	1,95	179	68	2,00	145
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			25 20 30			25 20 30			30 20 35		

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas

P.C.S. G20 37,78 MJ/m³
P.C.S. G25.1 39,11 MJ/m³
P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



K1G2S/HU

Technical Specifications

Inner dimensions of the oven:

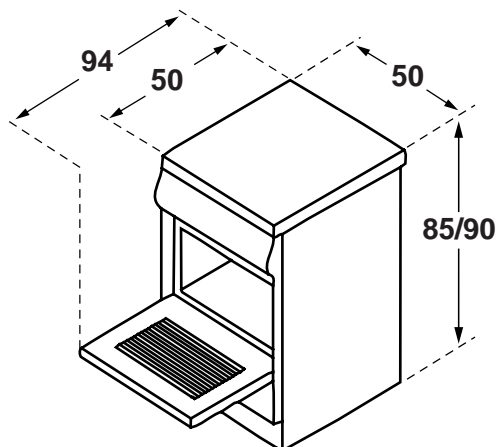
Width: 39 cm
Depth: 38 cm
Height: 34 cm

Inner Volume of the Oven:

50 lt

Burners:

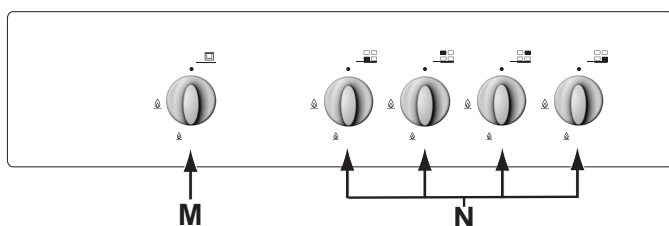
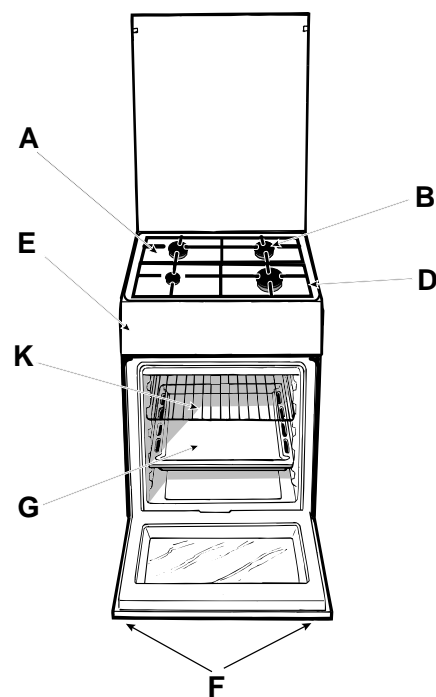
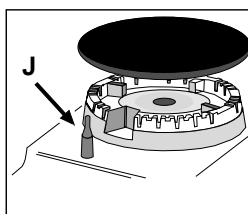
adaptable for use with all the types of gas indicated on the data plate situated inside the flap or, once the dishwasher drawer has been opened, on the inside wall of the left-hand side panel.



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

The cooker with gas oven

- A. Tray for Catching Overflows
- B. Gas Burner
- D. Top Grate
- E. Control Panel
- F. Adjustable Feet or Legs
- G. Dripping Pan or Baking Sheet
- J. Flame Failure Device for Cooktop Burners
- K. Oven Rack
- M. Oven Control Knob
- N. Control Knobs for Gas Burners on Hob



The different functions and uses of the oven

The various functions included in the cooker are selected by operating the control devices located on the cooker control panel.

Control Knobs for the Gas Burners on the Hob (N)

The position of the gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol of a solid ring: ●. To light one of the burners, hold a lighted match or lighter near the burner. Press down and turn the corresponding knob in the counter-clockwise direction to the **maximum** ◐ setting. Each burner can be operated at its maximum, minimum or intermediate power. Shown on the knob are the different symbols for off ● (the knob is on this setting when the symbol lines up with the reference mark on the control panel), for **maximum** ◐ and **minimum** ◑

To obtain these settings, turn the knob counter-clockwise with respect to the off position. To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with the ● symbol).

Models with Hob Gas Burner Safety Devices to Prevent Leaks (only on certain models)

These models can be identified by the presence of the device itself (see detail J).

Important: Since the hob burners are equipped with a safety device, you must hold the control knob in for about 6 seconds after the burner has been lighted to allow the gas to pass until the safety thermocouple has heated.

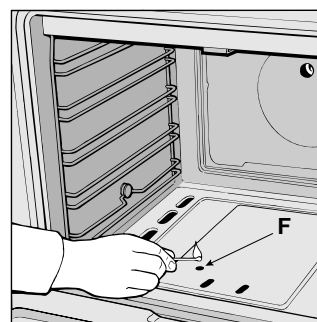
Attention: before using the oven and grill for the first time, turn the oven on for approximately one half hour. Make sure that the oven is empty, the thermostat on high, the door open, and the room properly ventilated. The odor which can be detected at times is due to the evaporation off the substances used to protect the oven and the grill during the period between the time of

production and installation of the appliance.

Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

Oven Control Knob (M)

To light the oven burner, apply a lighted match or a lighter to hole and while pressing in all the way set the oven knob on **maximum** ◐.



The burner can be used at maximum or intermediate settings. These settings, **maximum** ◐ and **minimum** ◑ are indicated on the knob, plus off, identified by the symbol ● and operative when this symbol points to the notch. For the minimum to maximum settings turn the knob counter clockwise from "Off".

To turn off the burner, turn the knob clockwise until it stops (corresponding again with setting ●).

Important Notice: In the event the flame for the oven accidentally goes out, turn the control knob for the burner to the off position and do not relight the burner for at least one minute.

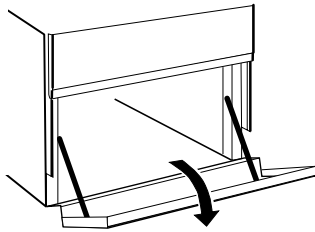
Attention

Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.

Storage recess below the oven (only a few models)

Below the oven a recess can be used to contain cooking pans and cooker accessories. Moreover, during oven operation, it may be used to keep food warm. To open the storage is necessary turn it downwards.

Caution: this storage recess must not be used to store inflammable materials.



Practical advice for burner use

In order to get the maximum yield it is important to remember the following:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so as to avoid flames overshooting the edges.
- At boiling point turn the knob to minimum.
- Use cookware with lids.
- Always use cookware with flat bottoms.

Burner	∅ Cookware diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14

Cooking advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Baking cakes

The oven should always be warm before putting in cakes wait till the end of preheating (about 10-15 min.). Cake-baking temperatures are normally around 160°C/200°C. Do not open the oven door during the baking process as this could cause the cake to sink. In general:

Pastry is too dry
Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time.
Pastry dropped
Use less liquid or lower the temperature by 10°C.
Pastry is too dark on top
Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.
Cooked well on the inside but sticky on the outside
Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The pastry sticks to the pan
Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour.

Cooking fish and meat

When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be. Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

Cooker routine maintenance and cleaning

Before each operation, disconnect the cooker from the electricity. To assure the long life of the cooker, it must be thoroughly cleaned frequently, keeping in mind that:

- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels are washed with warm water without using any abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- the inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm using warm water and detergent, followed by careful rinsing and drying;
- the flame spreaders should be washed frequently with hot water and detergent taking care to eliminate any scale;
- in cookers equipped with automatic lighting, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes of the flame spreaders should be checked to make sure they are free of any obstructions;
- the electric plates are cleaned with a damp cloth and they should be lubricated with a little oil while they still warm;
- Stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- On models with glass covers, the covers should be cleaned with hot water; the use of rough cloths or abrasives is to be avoided.

N.B: avoid closing the cover while the gas burners are still warm. Remove any liquid from the lid before opening it.

Important: periodically check the wear of the gas hose and substitute it if there are any defects; we recommended changing it every year.

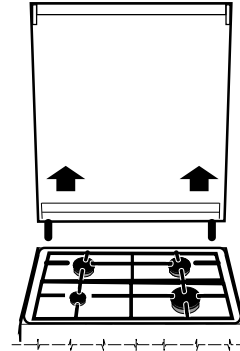
Greasing the Taps

The taps may jam in time or they may become difficult to turn. If so, the tap itself must be replaced.

N.B.: This operation must be performed by a technician authorised by the manufacturer.

Removing the lid

The cooker lid can be removed to facilitate cleaning. To remove the lid, first open it completely and pull it upwards (see figure)



Cooking advice

Food to be cooked	Wt. (Kg)	Cooking position of shelves from bottom	Temperature (°C)	Pre-heating time (min)	Cooking time (min.)
Pasta					
Lasagne	2.5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2.5	3	200	10	40-50
Pasta bakes au gratin	2.5	3	200	10	40-50
Meat					
Veal	1.7	3	200	10	85-90
Chicken	1.5	3	220	10	90-100
Duck	1.8	3	200	10	100-110
Rabbit	2.0	3	200	10	70-80
Pork	2.1	3	200	10	70-80
Lamb	1.8	3	200	10	90-95
Fish					
Mackerel	1.1	3	180-200	10	35-40
Dentex	1.5	3	180-200	10	40-50
Trout baked in paper	1.0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Neapolitan	1.0	3	220	15	15-20
Cake					
Biscuits	0.5	3	180	15	30-35
Tarts	1.1	3	180	15	30-35
Savoury pie	1.0	3	180	15	45-50
Raised Cakes	1.0	3	165	15	35-40

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste.

A készülék teljesítőképességének és biztonságának megtartásának érdekében kérjük figyeljen a következőkre:

- kizárólag a jótállási jegyen felsorolt szervizeinkhez forduljon!
- ragaszkodjon eredeti alkatrészek beszereléséhez!

- 1 Ezt a készüléket csak otthoni, háztartási használatra szabad alkalmazni.
- 2 Ez a használati útmutató csak akkor érvényes, ha a készüléken a következő országcód fel van tüntetve: HU.
- 3 **Ez a használati útmutató 1 osztályú (függetlenül beszerelt) vagy 2 osztályú, 1 alcsoportú (két szekrény közé beszerelt) készülékekre vonatkozik.**
- 4 A készülék használata előtt kérjük figyelmesen olvassa végig az ebben a füzetben található utasításokat, mert fontos információkat tartalmaznak a biztonságos beszerelésről, használatról és ápolásról. Kérjük gondosan őrizze meg ezt a füzetet, hogy bármikor elolvashassa!
- 5 A csomagolás levétele után győződjön meg a készülék sértetlenségéről! Kétség esetén ne használja a készüléket, hanem forduljon a szervizhez! A csomagolás részeit (műanyag zacskók, habszivacs, csavarok stb.) úgy tárolja, hogy azt gyermekek ne érhessek el, mert ezek potenciális veszélyforrást jelentenek!
- 6 Az üzembe helyezést csak szakember végezheti a gyártó utasításainak alapján. A helytelen beszerelés miatt keletkező sérülésekért és károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.
- 7 Felállítás előtt biztosítani kell, hogy a készülék felszerelési beállítása összhangban legyen a helyi ellátási feltételekkel - gázfajta, és névleges csatlakozási gáznyomás, valamint az elektromos hálózattal.
- 8 Amennyiben nem használja a készüléket, kapcsolja ki a készülék főkapcsolóját, vagy húzza ki a csatlakozó dugót az aljzataból és zárja el a gáz főcsapot!
- 9 Ne takarja le a nyílásokat és réseket, amelyek a készülék szellőzésére vagy a hő eloszlására szolgálnak!
- 10 A tűzhely kizárólag arra a célra használható, amelyre tervezték. Minden más használatra (pl.: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatra vezethetők vissza.
- 11 A balesetek elkerülése érdekében ne használjon egyenlőtlen vagy deformálódott aljú edényeket az égőkön vagy az elektromos mezőkön! Az edények és serpenyők fogantyúit forgassa belülre, hogy elkerülje, hogy véletlenül meglökje azokat!
- 12 A készülék egyes részei hosszú ideig melegek maradnak a használat után. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg azokat, amíg teljesen le nem hűltek!
- 13 Soha ne használjon gyúlékony folyadékokat, mint pl. alkohol, benzin, stb. a készülék közelében üzemelés közben!
- 14 Ha a tűzhely közelében kis elektromos készülékeket használ, tartsa távol a hálózati csatlakozó vezetéket a meleg részekről!
- 15 Amennyiben nem használja a készüléket, állítsa a gombokat "•"/"o" pozícióra!
- 16 A készülék egyes részei és a sütő ajtó használat közben nagyon magas hőmérsékletet érhetnek el. Ne érintse meg ezeket a részeket és tartsa távol a gyermekeket!
- 17 **A gázkészülékeknek megfelelő szellőzésre van szükségük a helyes működéshez. Tartsa be a "Készülék üzembe helyezése" című fejezet utasításait!**
- 18 Amennyiben a sütőt egy talpazatra állítja, tegye meg a szükséges óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék ne csúszhasson le a talpazatról!

Ezek az utasítások szakképzett, engedélyezett műszaki szerelőnek szólnak azért, hogy biztosítsa a beszerelés, beállítások és karbantartások helyes elvégzését a jelenleg érvényben lévő előírások betartásával.

Fontos: minden beállítási vagy karbantartási munkát elvégzése előtt válassza le a készüléket az áramhálózatról!

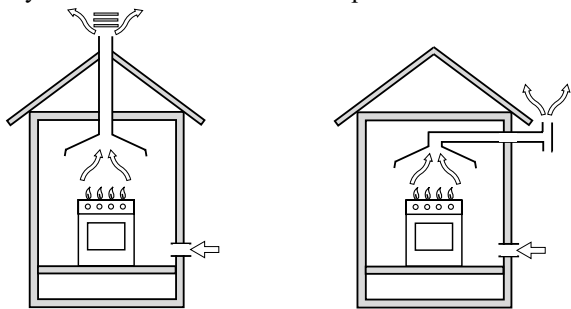
A készülék elhelyezése:

Tűzveszélyesség besorolás tekintetében ez a készülék X típusú, ami azt jelenti, hogy a tűzhely közvetlenül konyhabútor mellé is elhelyezhető feltéve, hogy a bútor magassága nem haladja meg a tűzhely magasságát. A tűzhely hátoldalával érintkező falnak nem szabad gyúlékony anyagból lennie. Ne felejtse el, hogy használat közben a tűzhely hátsó fala akár 50°C-kal is a szobahőmérséklet fölé emelkedhet!

Fontos: A készülék csak megfelelően szellőző helyiségben állítható fel az érvényben lévő előírásoknak megfelelően.

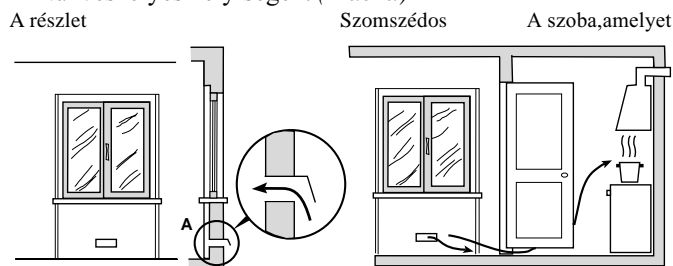
Ügyeljen a következő előírások betartására:

- a) A helyiségnek rendelkeznie kell egy elszívó rendszerrel, amely az égéstermékot a szabadba vezeti. Ez lehet páraelszívó vagy elektromos ventilátor, amely a sütő üzembe helyezésekor automatikusan bekapcsol.



Kürtő vagy kürtő rendszer (tűzhelyekhez) Elvezetés közvetlenül a szabadba

- b) A helyiségnek rendelkeznie kell egy olyan rendszerrel is, amely biztosítja a levegő utánpótlást. Ez a megfelelő égés biztosításához szükséges. Az égéshez szükséges levegő áramlás nem lehet kisebb, mint kW-onként 2m³/óra. Ez a levegőellátás történhet közvetlenül a szabadba nyúló csövön keresztül, melyeknek keresztmetszete legalább 100 cm² kell hogy legyen. Ügyeljen arra, hogy a nyílás ne tömődhesen el, mert ez balesetveszélyes! (A ábra) A levegőmennyiség biztosítása történhet közvetett módon is a szomszédos helyiségen keresztül. Ekkor a szomszédos helyiségnek kell a fentebb leírtak szerinti szellőzéssel rendelkeznie, és a két helyiség között megnövelt rést kell alkalmazni. Ezek a helyiségek azonban nem lehetnek nappalik, hálószobák vagy tűzveszélyes helyiségek. (B ábra)



A szükséges levegő mennyiség biztosítása a szabadból

A ábra

helyiség szellőztetni kell
Megnövelt nyílás az ajtó és a talaj között

B ábra

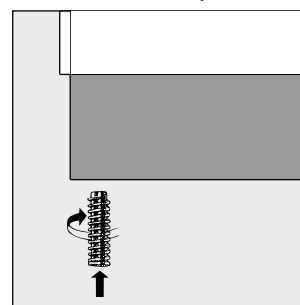
- c) A készülék intenzív vagy hosszabb ideig tartó használatakor nyissa ki az ablakot vagy növelje a levegőáramlás mértékét

a megfelelő szellőzés biztosítása érdekében!

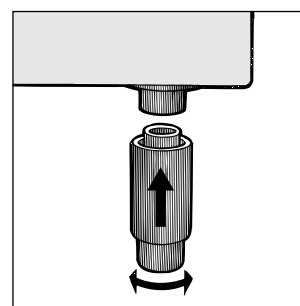
- d) PB gázzal üzemelő készülék esetén - mivel a PB gáz nehezebb, mint a levegő - a helyiség alján legyen a kivezető nyílás, amelyen keresztül egy esetleges gázszivárgás esetén a gáz eltávozhat. A teli vagy félig üres palackokat nem szabad talajszint alatti helyiségben (pl. pince) üzemeltetni vagy tárolni, mert ez balesetveszélyes. Csak az éppen használatban lévő palackot tartsa a tűzhellyel egy helyiségben, a hőforrásoktól (tűzhely, kémény, főzőlap stb.) távol, hogy a palack hőmérséklete ne érhesse el az 50°C-ot!

A készülék színtezése (csak néhány típusnál)

A készüléket felszerelték állítható lábcskákkal amellyel színtezheti a készüléket. Amennyiben szükséges, ezeket a



lábcskákat becsavarhatja a tűzhely alsó sarkainál a burkolatba.



A lábak felszerelése (csak néhány típusnál)

A lábak tartozékok és a tűzhely alapzata alá kell szerelni azokat.

A tűzhely üzembe helyezése

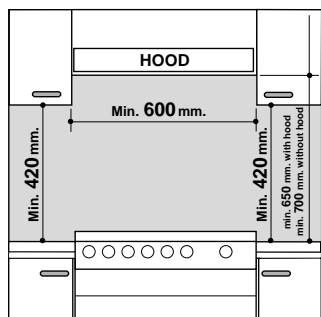
A tűzhelyet felállíthatja közvetlenül olyan konyhabútor mellé, amely nem magasabb a készüléknél.

A tűzhely hátsó oldalával közvetlenül érintkező fal nem lehet gyúlékony anyagból. Használat közben a tűzhely hátsó fala akár 50°C-kal is a szobahőmérséklet fölé emelkedhet

A tűzhely helyes üzemelésének biztosításához tartsa be a következő biztonsági előírásokat:

- A tűzhely elhelyezhető konyhában, étkezőben, garzonlakásban, de nem használható a fürdőszobában.
- A tűzhely mellett lévő konyhaszekrénynek (amely magasabb, mint a tűzhely) legalább 200 mm távolságra kell lennie a tűzhely tetejétől mérve. Ne tegyen függönyöket a tűzhely mögé vagy 200 mm-nél közelebb a tűzhely széleitől mérve!
- A páraelszívót az arra vonatkozó használati útmutató utasításainak betartásával kell beépíteni!
- A tűzhely szélével egy vonalban elhelyezhet faliszekrényeket feltéve, hogy a szekrény alsó fala minimum 420 mm-re van a főzőlap felett. A gyúlékony anyagból készült szekrények

minimális távolsága a főzőlaptól mérve 700 mm.



- e) A tűzhely hátsó oldalával érintkező falnak tűzálló anyagból kell lennie.

Gáz csatlakoztatás

A tűzhely gáz-csatlakoztatását csak szakképzett gázszerelő végezheti. A helytelen üzembe helyezésből adódó károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

A készüléket a helyi gázművek előírásai és az érvényben lévő szabályozások betartásával kell a hálózatra vagy a gázpalackra csatlakoztatni.

Mielőtt a készüléket rákötné a gázra ellenőrizze, hogy a tűzhely a háztartásban lévő gázfajtára van-e beállítva! Ha nem, akkor a gáz csatlakoztatása előtt kövesse az "Átállás más gázfajtára" című fejezet utasításait!

Néhány típusnál a készülék jobb és bal oldalán is található gázcsatlakoztatási lehetőség, amely szükség szerint használható. Ha meg szeretné változtatni a csatlakoztatás helyét, cserélje meg a tömlő tartó és a zárósapka helyét és helyezze vissza a tömítést (a készülék tartozéka)!

Palackos folyékony PB gázzal való működtetés esetén használjon az érvényes előírásoknak megfelelő nyomásszabályzót!

Fontos: Ellenőrizze, hogy a gáznyomás megfelel-e a "Gázégő és gázfűvőka jellemző adatai" című táblázatban található értékeknek, mert ez biztosítja a biztonságos üzemelést, a megfelelő fogyasztást és a készülék hosszú élettartamát!

Csatlakoztatás a tömlővel

A csatlakoztatást az érvényben lévő előírásoknak megfelelő gáztömlő használatával végezze!

A cső belső átmérőjének a következő méretűnek kell lennie:

- 8 mm folyékony PB gáznál;
- 13 mm földgáznál.

A tömlő felszerelésénél tartsa be a következő biztonsági előírásokat:

- A tömlő egyetlen részének sem szabad olyan részekkel érintkeznie, amelyeknek a hőmérséklete meghaladja az 50°C-ot.
- A tömlő hosszának 1500 mm-nél rövidebbnek kell lennie.
- A tömlőt nem szabad kitenni semmilyen hajlításnak vagy húzásnak és nem lehetnek rajta hajlatok, törések vagy hurkok.
- Ügyeljen arra, hogy a tömlő ne érjen éles szélű vagy mozgó részekhez és ne nyomódjon össze!
- A tömlőt úgy helyezze el, hogy bármikor könnyen elérhető legyen teljes hosszúságban, hogy ellenőrizni lehessen az állapotát!

Ellenőrizze, hogy a tömlő teljesen illeszkedik-e a két végénél és rögzítse a szorítókkal az érvényben lévő előírásoknak megfelelően! Ha a fenti előírások bármelyike nem teljesíthető, flexibilis fémcsövet kell használni a csatlakoztatáshoz.

Amennyiben a készüléket 2 csoport, 1 alcsoportnak megfelelően szereli be, csak az előírásoknak megfelelő flexibilis fémcső használható a csatlakoztatáshoz.

Flexibilis, tagolatlan, rozsdamentes acélső csatlakoztatása

Távolítsa el a tömlőtartót, amely a készülékre van rögzítve!

A gázellátó csőszerelvény egy 1/2-es gáz menetű cső.

Csak olyan csövet és tömítést használjon, amelyek megfelelnek az érvényben lévő előírásoknak! A cső teljes hossza nem haladhatja meg a 2000 mm-t.

A csatlakoztatás tömörségének ellenőrzése

Fontos: A csatlakoztatás után szappanos oldattal ellenőrizze a csőkötések tömör zárását! Soha ne használjon nyílt lángot! A csatlakoztatás után győződjön meg arról, hogy a flexibilis fémcső nem ér mozgó részekhez és hogy nincs sehol összenyomódva!

A vezeték hálózatra történő csatlakoztatása

Szereljen fel egy szabványos csatlakozó dugót, amely megfelel a típuscímkén megadott terhelésnek!

Amennyiben a készüléket közvetlenül a hálózathoz kívánja csatlakoztatni, úgy a készülék és a hálózat közé egy legalább 3mm-es kontaktnyílású csatlakozót kell beszerezni. A kapcsolónak meg kell felelnie a teljesítményértéknek és az érvényben lévő előírásoknak (nem szakíthatja meg a földelő vezetékét).

A hálózati kábelt úgy kell elhelyezni, hogy ne érjen a szobahőmérséklethez mérve 50°C -nál nagyobb melegeződésű helyhez a teljes hosszúságában.

A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- a háztartásában lévő elektromos rendszer megfelel-e a készülék terhelésének (ld. típuscímké)!
- a hálózat rendelkezik-e megfelelő földeléssel, az érvényben lévő előírásoknak megfelelően!
- a tűzhely beszerelése után az aljzat, vagy az árammegszakító könnyen hozzáférhető-e!

Megjegyzés: Soha ne használjon hosszabbítót, adaptert vagy mellékáramkört, mivel ezek túlmelegedést vagy tüzet okozhatnak!

Átállás más gázfajtára

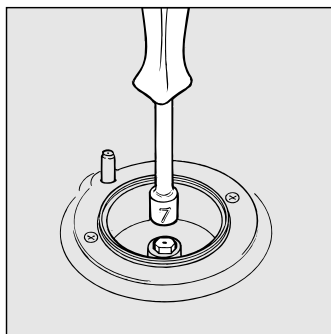
A gáz fajtájának átállításához, tekintettel arra a gázfajtára, amelyhez a készüléket gyártották (a fedőre erősített címkén olvasható) kövesse a következő lépéseket:

a) Cserélje ki a készülékre felszerelt tömlőtartót a megfelelőre.

Fontos: A folyékony, palackos PB gázhoz való tömlőtartó jelzése 8, a földgázhoz való pedig 13. Mindig illessze be a tömítést!

b) A fűvőkák kicserélése:

- Távolítsa el a rácsokat és a lemezt a burkolatból!
- Csavarozza ki a fűvőkákat 7 mm-es csavarkulcs használatával és cserélje ki az új típusú gázhoz való fűvőkákra (ld. az 1 táblázatot a "Gázégő és gázfűvőka jellemző adatai")!



- Szerelje vissza az összes elemet az előző lépések fordított sorrendjében!
- c) Az égő minimum beállítása
- Forgassa a csapot minimum pozícióra!
- Távolítsa el a gombot és állítsa be a gázcsaptűn vagy mellett található szabályzó csavart, amíg a láng kicsi, de állandó!

Megjegyzés: Folyékony PB gáz esetén a szabályzó csavart teljesen be kell csavarni.

- Győződjön meg arról, hogy a láng nem alszik el, amikor a gombot gyorsan a maximum pozícióról a minimumra forgatja!

- c) Az égő primer levegőjének szabályozása:

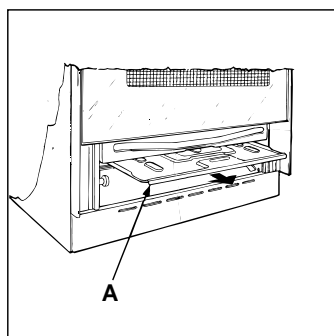
Az égő primer levegőjét nem szükséges beállítani.

A sütő átállítása más gázfajtára

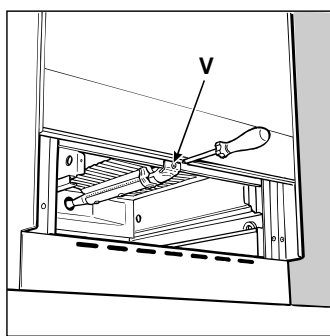
(Csak szakembereknek!)

- a) A sütő égőfűvókájának cseréje:

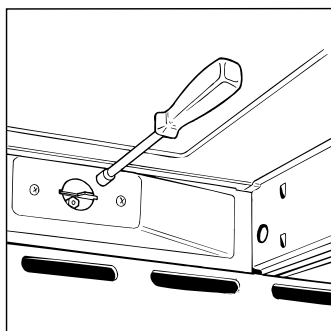
- Távolítsa el a fiókot!
- Távolítsa el az "A" védő elemet (ld. *C ábra*)!
- Távolítsa el a csavart és ezután a "V" sütő égőt (ld. *D ábra*)! Távolítsa el a sütő ajtót a művelet megkönnyítése érdekében!
- Csavarja ki a sütő égő fűvókát speciális a fűvókához való 7 mm-es csavarkulcs használatával (ld. *E ábra*) és cserélje ki a fűvókát egy az új gázfajtának megfelelőre (ld. 1. táblázat)!



C ábra



D ábra

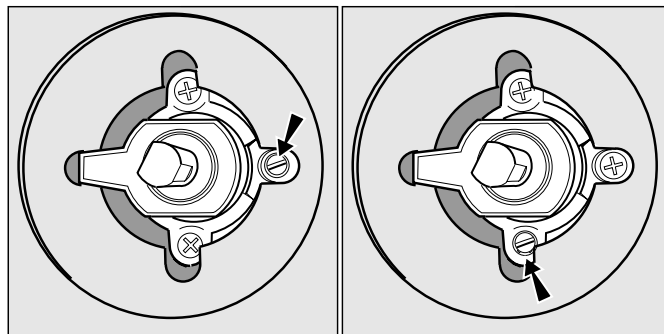


E ábra

- b) A gázsütő égő minimum beállítása hőfokszabályzóval (ld. az ábrákat):

- Gyújtsa meg az égőt a használati útmutató "Sütő gomb" című fejezet utasításai szerint!
- Forgassa el a gombot **Max** állásba kb. 10 percre és utána forgassa **Min** állásba!
- Távolítsa el a gombot!
- Szabályozza a termosztát tűn kívül lévő csavart, amíg a láng kicsi, de állandó!

Megjegyzés: Folyékony gáz esetén a szabályzó csavart teljesen be kell csavarni.



- Győződjön meg arról, hogy a láng nem alszik el, amikor a gombot gyorsan a **maximum pozícióról a minimumra** forgatja és ha az ajtót gyorsan kinyitja és becsukja!

Különösen ügyeljen a hálózati kábelre és a termoelem vezetékekre!

Fontos: A művelet befejezése után cserélje ki a régi azonosító matricát egy másikra, amely az új gáztípust jelzi! A matrica a szerviznél szerezhető be.

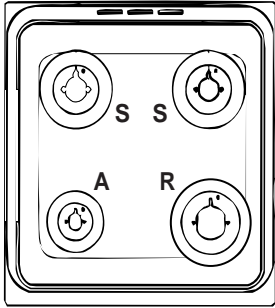
Megjegyzés: Abban az esetben, ha a használt gáz nyomása az ajánlott nyomástól eltér (vagy változik) egy erre alkalmas nyomás szabályzó beszerelése szükséges a bevezető csőbe az ide vonatkozó érvényben lévő előírásoknak megfelelően.

Gázégő és gázfűvőka jellemző adatai

1. táblázat

Gázégő	Átmérő (mm)	Gyújtóláng, 1/100 (mm)	Csökkentett hőenergia, kW	G 20			G 25.1			G 30		
				Fűvőka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvőka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* l/h	Fűvőka, 1/100 (mm)	Névleges hőenergia, kW	Átáramlás* g/h
Gyors (R)	100	41	0.80	128	3.30	314	128	2.95	262	87	3.00	218
Fél-gyors (S)	75	30	0.50	104	2.10	200	104	1.95	179	70	1.90	138
Kiegészítő (A)	51	30	0.50	76	1.15	109	76	1.05	97	52	1.00	73
Sütő	-	48/49	1.00	107	2.20	209	107	1.95	179	68	2.00	145
Hálózati nyomás		Nom.			25			25			30	
		Min.			20			20			25	
		Max			30			30			35	

15°C-on és 1013 mbar-nál
P.C.S. G20 37,78 MJ/m³
P.C.S. G25.1 39,11 MJ/m³
P.C.S. G30 49,47 MJ/kg



K1G2S/HU

Vevőtájékoztató adatlap, megfelelőségi nyilatkozat

Gyártó: **INDESIT**

Azonosító jel: **K1G2S/HU**

Érintésvédelmi osztály: I. (csak védőföldeléssel ellátott aljzathoz csatlakoztatható)

Befoglaló méretek:

szélesség: 500 mm

mélység: 500 mm

magasság: 850/900 mm

Sütő térfogata: 50 l

Tűzveszélyességi besorolás: X



MSZ EN 30-1-1:1998

INDESIT COMPANY spa.

Viale Aristide Merloni 47.60044

Fabriano (AN) ITALY

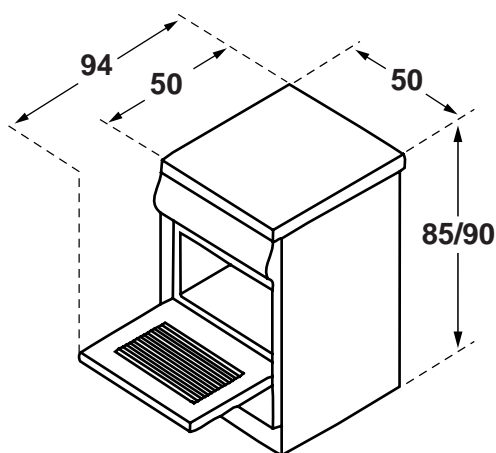
INDESIT COMPANY spa.

Hungary Representative Office

Interoffice Irodaház

Nyár utca 32.

H- 1072 Budapest (Hungary)



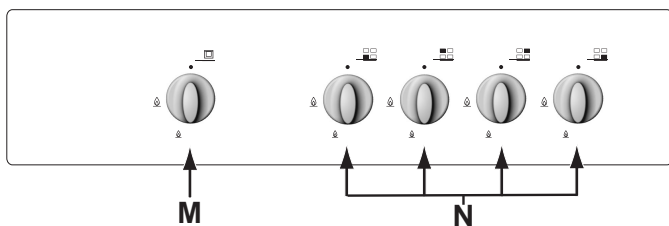
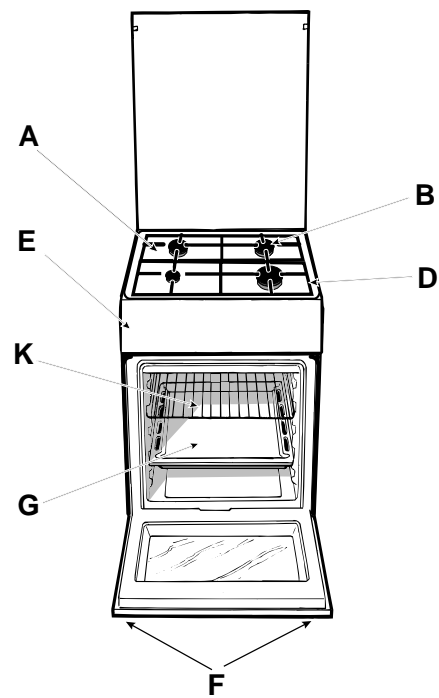
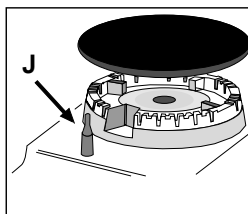
A készülék jótállási feltételei a mellékelt jegy szerintiek.

Az elektromos készülékek megsemmisítéséről szóló európai direktíva 2002/96/EC előírja, hogy a régi háztartási gépeket nem szabad a normál nem szelektív hulladékgyűjtési folyamat során összegyűjteni. A régi gépeket szelektíven kell összegyűjteni, hogy optimalizálni lehessen a bennük lévő anyagok újrahasznosítását és csökkenteni lehessen az emberi egészségre és környezetre gyakorolt hatásukat. Az áthúzott "szemeteskuka" jele emlékezteti Önt arra, hogy kötelessége ezeket a termékeket szelektíven összegyűjteni.

A fogyasztóknak a helyi hatóságot vagy kereskedőt kell felkeresniük a régi háztartási gépek helyes elhelyezését illetően.

A gáztűzhely leírása




- A** Zsírelfogó borítólap
- B** Gáz égő
- D** Edénytartó rács
- E** Kapcsoló tábla
- F** Állítható lábacska vagy láb
- G** Serpenyő vagy sütőtepsi
- J** Égésbiztosító a főzőlap égőjéhez
- K** Sütő rács
- M** Sütő vezérlő gomb
- N** A tűzhely gázégőinek vezérlő gombjai



A készülék különböző funkciói és használata

A tűzhely különböző funkciói a kapcsolótáblán található gombok használatával hozhatók működésbe.

A tűzhely gázégőinek vezérlő gombjai (N)

A tűzhely gázégőit egy-egy gombbal üzemeltetheti, amelyet egy telt kör "•" jelez. A gázégő begyújtásához tartson egy égő gyufát vagy egy elektromos gyújtót az égő közelébe! Nyomja be és fordítsa el a megfelelő gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a **maximum**  pozícióig! Mindegyik égő működtethető maximum, minimum vagy közepes lángon. A gombokon lévő szimbólumok jelentése: • = kikapcsolt állapot (a gomb akkor van ezen pozíción, ha szimbólum egy vonalban áll a kapcsolótáblán található jelzéssel),  = **maximum**,  = **minimum**. Ezen pozíciók beállításához fordítsa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba a ki pozíció figyelembe vételével! A gázégő kikapcsolásához forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, amíg az megakad (ismét a • szimbólum kerül a vonatkoztató jelzéssel egy vonalba)!

Égésbiztosító a gázégőkhöz


A tűzhelyek rendelkeznek J jelű égésbiztosítókkal.



Fontos: Mivel az égők égésbiztosítóval vannak felszerelve, az égő meggyulladás után **tartsa benyomva a gombot kb. 6 másodpercig**, hogy a biztonsági elem kellően felmelegedhessen!

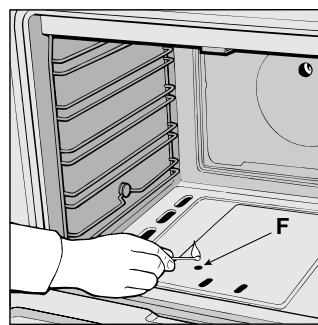
Figyelem: Ha először használja a sütőt és a grillt azt tanácsoljuk, hogy állítsa a hőmérséklet szabályzót a legmagasabb állásba és hagyja bekapcsolva üresen a sütőt kb. fél óráig! A sütő legyen üres, a hőmérséklet szabályzó a legmagasabb pozíción álljon, az ajtó legyen nyitva és a helyiséget megfelelően szellőztesse! A szag, amelyet a kezdeti használatnál érezhet, azoknak az anyagoknak az elpárolgása, amelyeket arra használtak, hogy megvédjék a sütőt és a grillt a tárolás alatt, a beszerelésig.

Figyelem: Csak ha a forgónyárral (típustól függően) süt, akkor használja a sütő alsó felületét! Egyéb esetekben soha ne használja a sütő alját és ne tegyen edényeket működés közben a sütő aljára, mert megsérülhet a zománc! Az ételleket (edények, alumínium fólia stb.) mindig a sütőrácsra tegye, amely a készülék tartozéka, és amelyet a vezető sínekbe kell betolni!

Sütő és grill vezérlő gomb (M)

A sütő égőfejének begyújtásához közelítsen egy gyufát vagy egy öngyújtót az „F” nyíláshoz, egyidejűleg nyomja be teljesen és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a sütő tekerőgombját  helyzetig.

Az égőfej maximális vagy minimális teljesítménnyel működtethető. A különböző teljesítményeknek megfelelően, a tekerőgombon, a kikapcsolt álláson kívül (• szimbólummal jelölve, amikor a szimbólum a megfelelő rovátkára van állítva), jelölve van az  **maximum** és az  **minimum** állás.



Ezek kikapcsolt állásból a tekerőgomb óramutató járásával ellentétes irányba való elforgatásával állíthatók be. Az égőfej kikapcsolásához fordítsa a tekerőgombot az óramutató járásával azonos irányba, ameddig lehet (ismét az • szimbólumig).

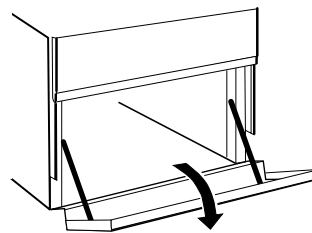
Figyelem: Üzemelés közben a sütőajtó nagyon magas hőmérsékletet érhet el. Ezért ügyeljen arra, hogy gyermekek ne érinthessék meg azt!

A sütő alatt található rekesz (típustól függően)

A sütő alatt található rekeszt sütő edények és konyhai eszközök tárolására használhatja. Ezenkívül a sütő működése közben az ételleket is melegen tarthatja itt. A nyitáshoz forgassa a tárolórekeszt lefelé!

Figyelem: A tárolórekeszt ne használja gyúlékony anyagok tárolására!

Praktikus tanácsok az égők használatához



A legjobb teljesítmény elérése érdekében ügyeljen a következőkre:

- Megfelelő méretű edényeket használjon minden égőhöz
- (ld. a táblázatot), hogy a láng ne érjen túl az edény alján!
- A forráspont elérésekor állítsa a gombot minimum pozícióra!
- Az edényeket mindig fedővel használja!
- Mindig sima aljú edényeket használjon!

Égő	ØAz edény átmérője (cm)
Gyors égő (R)	24-26
Közepes égő (S)	16-20
Segéd égő (A)	10-14

A sütő számos alternatívát kínál, hogy bármelyik ételt a lehető legjobban készíthesse el.

Idővel meg fogja tanulni, hogyan érheti el a legjobb eredményeket a sütővel. A következő tanácsok csak tájékoztató jellegűek, amelyek a személyes tapasztalatai és ízlése szerint eltérhetnek.

Sütemények sütése

Sütemények sütésénél mindig melegítse elő a sütőt kb. 10-15 percig! Az ajánlott hőmérséklet sütemények sütésénél 160°C/200°C körül van. Ne nyissa ki a sütő ajtaját a sütemény sülése közben, hogy elkerülje a sütemény összeesését!

Általánosságban:

A sütemény túl száraz

Növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt!

A sütemény összeesik

Használjon kevesebb folyadékot vagy csökkentse a hőmérsékletet 10°C-kal!

A süteménynek túl sötét a teteje

Tegye a süteményt alacsonyabb magassági szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt!

A sütemények kívül jól megsülnek, de belül ragadósak maradnak

Használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt!

A sütemény hozzáragad a tepsizhez

Zsírozza jól be a tepsit és szórja meg liszttel vagy használjon sütőpapírt!

Hal és hús sütése

Ha fehér húst süt, szárnyast vagy halat, alacsony hőmérséklet beállításokat használjon (150°C-175°C)! A piros húsoknak kívül jól át kell sülniük és belül porhanyósnak és lédúsnak kell lenniük, ezért ajánlatos a sütést magas hőmérsékleten elkezdni rövid ideig (200°C-220°C), azután csavarja a hőfokszabályzót alacsonyabb hőmérsékletre!

Általánosságban minél nagyobb a sült, annál kisebb hőmérséklet-beállítás és hosszabb sütési idő szükséges.

Tegye a húst a rács közepére és helyezze alá a zsírfelfogó serpenyőt, hogy felfogja a zsiradékot! A rácsot a sütő közepén helyezze el!

Ha növelni szeretné az alulról jövő hő mennyiségét, az alsó magassági szintet használja!

Mindenféle tisztítási és karbantartási munkát előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról!

A tűzhely hosszú élettartamának biztosítása érdekében gondosan tisztítsa meg rendszeresen a sütőt a következők figyelembe vételével:

- A zománcozott részeket és az öntisztító lemezeket meleg vízzel tisztítsa súroló szer és maróanyag hozzáadása nélkül, mert ezek károsíthatják a felületet!
- Rendszeresen tisztítsa meg a sütő belsejét, amíg az még langyos! A tisztításhoz használjon meleg vizet és mosogatószeret, majd jól törölje át és alaposan szárítsa meg!
- Rendszeresen tisztítsa az égőrózsák lángelosztóját meleg vízzel és mosogatószerrel ügyelve arra, hogy minden szennyeződést eltávolítson!
- Az automatikus gyújtószerkezettel ellátott típusoknál rendszeresen tisztítsa a gyújtószerkezet külső részét is, és ellenőrizze, hogy az égő rózsán lévő gázkivezető nyílások nincsenek-e eltömődve!
- A rozsdamentes acélon foltok maradhatnak vagy elszíneződhet, ha magas mésztartalmú, kemény vízzel vagy foszfor tartalmú mosószerrel érintkezik. Ezért azt tanácsoljuk, hogy törölje át a felületet bő vízzel és a tisztítás után jól törölje szárazra! Emellett ügyeljen arra, hogy ne ömöljön víz a felületre!
- Az üvegfedővel felszerelt típusoknál, a fedőt meleg vízzel tisztítsa! Ne használjon súroló szivacsot vagy agresszív tisztítószer!

Megjegyzés:

Ne csukja be az üvegfedőt, amíg a gáz égők melegék! Távolítson el a fedőről minden folyadékot, mielőtt kinyitná azt!

Fontos:

Rendszeresen ellenőrizze a gáztömlőt és ha bármilyen hibát észlel, cseréltesse ki azt! Ajánlatos évente kicseréltetni szakemberrel a tömlőt.

A csapok bezsírozása

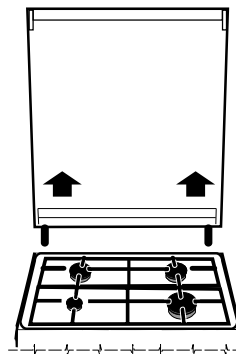
A (gáz)csapok idővel beragadhatnak vagy nehezzé válik az elfordításuk. Ha ez megtörténik belül meg kell tisztítani és be kell zsírozni azokat.

Figyelem: Ezt a műveletet csak a gyártó által engedélyezett szakember végezheti.

A fedő eltávolítása

A tisztítás megkönnyítése érdekében fedő levehető.

A fedő levételéhez először nyissa ki teljesen majd húzza felfelé (ld. az ábrát)!



Sütési tanácsok

Az étel fajtája	Súly (kg)	A sütő aljától számított magassági szint	Hőmérséklet (°C)	Előmelegítési idő (perc)	Sütési idő (perc)
Tészták					
Lasagne	2,5	3	210	10	60-75
Cannelloni	2,5	3	200	10	40-50
Sült tészta	2,5	3	200	10	40-50
Húsok					
Borjú	1,7	3	200	10	85-90
Csirke	1,5	3	220	10	90-100
Kacsa	1,8	3	200	10	100-110
Nyúl	2,0	3	200	10	70-80
Sertés	2,1	3	200	10	70-80
Bárány	1,8	3	200	10	90-95
Halak					
Makréla	1,1	3	180-200	10	35-40
Fogas	1,5	3	180-200	10	40-50
Pisztráng papírban sütve	1,0	3	180-200	10	40-45
Pizza					
Nápolyi pizza	1,0	3	220	15	15-20
Sütemények					
Keksz	0,5	3	180	15	30-35
Gyümölcs torta	1,1	3	180	15	30-35
Csokoládé torta	1,0	3	180	15	45-50
Kelt tészta	1,0	3	165	15	35-40

Megjegyzés: A megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és az egyéni ízléstől függően eltérhetnek.



Indesit Company
viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
tel. +39 0732 6611
www.indesit.com

02/05 - 195049688.00